



## Menü

### Gebeiztes Victoriabarschfilet mit Apfelespuma und Pommery-Bisquit <sup>L</sup>

- Marinated Victoria Lake perch fillet with apple foam and Pommery-biscuit -  
\*

### Cappuccino von Mango und Kokos

#### mit gegrilltem Thunfisch und schwarzem Sesam <sup>F</sup>

- Cappuccino of mango and coconut with grilled tuna and black sesame -

\*\*

### Jungerbsenrisotto mit schwarzem Sommertrüffel <sup>F</sup>

- Pea risotto with black summer truffle -

\*\*\*

### Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein

#### mit Ratatouille und Safrangnocchi

- Braised Iberico pork cheeks with Ratatouille and saffron gnocchi -

\*\*\*\*

### Aprikosenmousse mit Torroneeis (italienischer weißer Nougat)

#### und Black Lava Salz <sup>F, S</sup>

- Apricot mousse with torrone ice cream and black lava salt -

\*\*\*\*\*


### 3 erlei Käse für Gourmets

vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen


**6-Gang-Menü** 115,50  43,50

**5-Gang-Menü** (ohne Käse) 97,50  36,10

- Without cheese -

**4-Gang-Menü** (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 76,50  30,40

- Starter, soup, warm starter, main course and dessert -

**3-Gang-Menü** (Suppe, Hauptgang, Dessert) 59,50  24,90

- Starter, soup, main course and dessert -

### Weinbegleitung (je 0,1l)

-Corresponding wine -

3-Gang-Menü 26,50

4-Gang-Menü 26,50

5-Gang-Menü 33,00

6-Gang-Menü 37,00

## Unsere Wein- & Bierempfehlung

### 2020 Scheurebe BIO

Q.b.A., halbtrocken

Weingut Forster, Rümmelsheim, Nahe

### Helles Vollbier

Staffelbergbräu, Loffeld

### 2020 Silvaner

VDP. Ortswein, trocken

Weingut zur Schwane, Volkach, Franken

### Flechterla

Püls-Bräu, Weismain

### 2015 Brunello di Montalcino

DOCG, trocken

Tenuta Friggiali

Toscana, Italien

### Steinbier

Leikeim, Altenkunstadt

### Sherry Pedro Ximenez, Sweet

Bodegas Gutiérrez Colosia

### Jubiläumsbier

Günther-Bräu, Altenkunstadt

### 2015 Château Louvie

Trocken,

Rötweincuvée aus Merlot

& Cabernet Sauvignon

Grand Cru, St. Emilion

Frankreich

### Export Dunkel

Trunk, Vierzeihenligen

### Bierbegleitung (je 0,2l)


-Corresponding beer -

3-Gang-Menü 13,60

4-Gang-Menü 13,60

5-Gang-Menü 15,50

6-Gang-Menü 19,10

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale.  
Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein  
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand :03/2022



# Vorspeise

- Starter -

## Gebeiztes Victoriabarschfilet mit Apfelespuma und Pommery-Bisquit <sup>L</sup>

- Marinated Victoria Lake perch fillet with apple foam and Pommery-biscuit -

21,50



8,10

# Suppe

- Soup -


## Cappuccino von Mango und Kokos mit gegrilltem Thunfisch und schwarzem Sesam <sup>S, F</sup>

- Cappuccino of mango and coconut with grilled tuna and black sesame -

12,50



4,70

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein  
Tel.: 09573 / 333-0 · [info@v-scheffel.de](mailto:info@v-scheffel.de) · [www.v-scheffel.de](http://www.v-scheffel.de) · [www.facebook.de/v.scheffel](https://www.facebook.de/v.scheffel)

Stand: 03/2022




# Zwischengericht

- Warm starter -

Jungerbsenrisotto mit schwarzem Sommertrüffel <sup>F</sup>

- Pea risotto with black summer truffle -


21,50  8,00


# Hauptgericht

- Main dish -

Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein  
mit Ratatouille und Safrangnocchi

- Braised Iberico pork cheeks with Ratatouille and saffron gnocchi -

36,50  10,70

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.



# Dessert

- Dessert -

## Aprikosenmousse mit Torroneeis (italienischer weißer Nougat) und Black Lava Salz

- Apricot mousse with torrone ice cream and black lava salt -

13,80  4,00

## Eigentlich schon satt aber trotzdem Lust auf etwas kleines Süßes?


- Actually, already full but still fancy something little sweet? -

## 3 Pralinen aus der Lauenstein Confiserie <sup>S, G</sup>

- 3 chocolates of Confiserie Lauenstein -

4,90

Die Geschichte der Lauenstein Confiserie ist geprägt von der Liebe zum Genuss und einem starken Unternehmergeist. Einem Unternehmergeist, der es schaffte, aus einer regionalen Manufaktur eine internationale Confiserie zu erschaffen. Und diese Confiserie arbeitet noch heute und täglich mit dem gleichen Versprechen: Leidenschaft zur Perfektion in Schokolade.

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.



# Käse für Gourmets

- Gourmet selection of cheese -

vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

- from Maître Affineur Waltmann -


## Dreierlei vom Wagen

-Three kinds of various cheese-

17,10  6,00

## Sechserlei vom Wagen

- Six kinds of various cheese-


21,40  10,00

Der Maître fromager affineur (aus dem Französischen) ist ein Spezialist zur Veredelung von Käse. Diese Bezeichnung ist kein offizieller Titel, jedoch die höchste Auszeichnung, die in der Gilde der Käser vergeben wird. Weltweit gibt es weniger als einhundert Maître fromager affineurs.

In Frankreich führen derzeit nur sieben Personen den Titel eines Maître fromager affineur. In Deutschland sind es deren fünf, und in der Schweiz gibt es nur einen.

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem, wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs- und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum. Kompetenz seit mehr als 35 Jahren vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen.

Wir servieren Ihre Käseauswahl mit offenfrischem Weißbrot und Feigensenf.

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein  
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand: 03/2022